



## Elektronisches Deklarationssystem

Die Gesetzgebung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln setzt strenge Massstäbe. Confiseur Bachmann aus Luzern hat in seinen zehn Fachgeschäften ein Deklarationssystem eingeführt. Kundinnen und Kunden können über einen Touchscreen die Inhaltsstoffe und Nährwertangaben der einzelnen Produkte selbständig abfragen.

Die Verordnung über Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) schreibt Lebensmittelherstellern und -verkäufern vor, was auf Lebensmittelverpackungen stehen muss. Bei offen verkauften Waren gilt die Auskunftspflicht ebenso, die Kunden müssen aber meist im Geschäft nachfragen. Das Deklarationssystem von Confiseur Bachmann erleichtert Nahrungsmittelallergikern die Auswahl eines Lebensmittels. Es ist in der Branche einzigartig.

### Motivation für das Projekt

Da die Auskunft auf mündlichem Wege zu Missverständnissen führen kann, haben wir auf das elektronische Deklarationssystem gesetzt. Die Daten sind ohnehin vorhanden, also wollten wir diese Informationen der Kundschaft in einem Gesamtüberblick transparent zur Verfügung stellen. Wo? Am Verkaufspunkt. Die Angaben zu den allergenen Zutaten haben wir im Sinne des Kunden, der sich diese Informationen sonst mühsam beschaffen muss, hinzugefügt. Diese Transparenz bildet Vertrauen. Der Kunde kann sich in unseren Fachgeschäften schnell über ein gewünschtes Produkt informieren. Ein Anstehen an der Theke fällt somit aus.

### So funktioniert der Touchscreen

Auf dem Bildschirm sieht der Kunde die Auswahl des Sortiments. Die Produkte sind in Gruppen zusammengefasst (bspw. Kleinbrote, Sandwiches, Kuchen). Mit Antippen der Untergruppe kommt der Kunde zum gewünschten Produkt. Anhand der Zutatenliste und den separat deklarierten allergenen Zutaten kann er sich informieren, ob das Produkt für ihn geeignet ist. Die Handhabung ist einfach und praktisch.



Confiseur Bachmann AG  
Schwanenplatz 7  
CH-6002 Luzern

Tel. ++41 41 227 70 70  
info@confiserie.ch  
www.confiserie.ch

Ruchbrot	
250g	SFr. 1.70
500g	SFr. 2.80
Deklaration	Weizenmehl, Wasser, Weizensauerteig, Natur sole, Roggensauerteig, Backhefe
Erhältlich	täglich
Haltbarkeit	1 Tag(e)
Konsumations-empfehlung	am Kauftag konsumieren
Lagerung	bei Raumtemperatur
Allergene Zutaten	Gluten
Kalorien /100g	250,79
Kilo/Joule /100g	1050
Kohlenhydr. /100g	48,45g
Fett /100g	1,17g
Protein /100g	11,75g
Art.Nr.	3

### Technischer und administrativer Aufwand

Eine technisch hochstehende Infrastruktur ist eine Voraussetzung, und das Abfüllen und Aktualisieren der Produktinformationen ist ebenso relevant. Das Update der Informationen erfolgt online.

### Kontakt

Matthias Bachmann, Leiter Marketing/Verkauf, Inhaber und Mitglied der Geschäftsleitung, Tel. 041 227 70 40, Fax 041 227 70 80 oder [matthias@confiserie.ch](mailto:matthias@confiserie.ch).

Luzern, Dezember 2008